

Kirschfeld im Sonnenschein

ca. 10 Portionen



etwas Übung erforderlich

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Spezial-Sandmasse:

5 Eier (Größe M)
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
½ l Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl
200 ml Mineralwasser
250 g Dinkelvollkornmehl
2 KL Dr. Oetker Backpulver
100 g geriebene Haselnüsse

Belag:

½ l Kirschensaft
1 Pck. Dr. Oetker Original Pudding
Vanille-Geschmack
1 Pck. Dr. Oetker Tortengelee rot
400 g entsteinte Kirschen

Zum Beträufeln:

Kirschensaft
Amaretto (Mandellikör)

Nougat-Obers:

¼ l flüssiges Schlagobers
1 EL gesiebter Staubzucker
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif
1 EL Haselnuss-Nougat-Creme

1 Spezial-Sandmasse:

Eier mit Zucker und Vanillin-Zucker mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig aufschlagen. Öl mit Mineralwasser mit dem Kochlöffel kurz unterrühren. Mehl mit Backpulver vermischen, darübersieben und mit den Nüssen unterheben.

2 Die Masse in eine mit Backpapier ausgelegte Kuchenform (10 x 25 cm) füllen und glatt streichen.

3 Die Form auf dem Rost in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 40 Minuten

4 Den erkalteten Kuchen 1-mal durchschneiden.

5 Belag:

Kirschensaft - statt Milch - mit Puddingpulver und Tortengelee unter Rühren aufkochen (nach Bedarf süßen). 1/4 davon in die mit Frischhaltefolie ausgelegte Kuchenform gießen. Den Kuchenoberteil sofort in die Form legen. Die Kirschen unter den heißen Pudding rühren und das Ganze nochmals kurz aufkochen lassen.

6 Zum Beträufeln:

Den Kuchen mit einem Spieß mehrmals einstechen und mit Kirschensaft und Amaretto beträufeln. Den übrigen Belag einfüllen und glatt streichen. Die zweite Kuchenplatte darauflegen und ca. 2 Std. kalt stellen.

7 Nougat-Obers:

Schlagobers mit Staubzucker und Sahnesteif aufschlagen und die Haselnuss-Nougat-Creme kurz einrühren. Die Creme in einen Spritzbeutel mit großer glatter Tülle füllen und Tupfen auf den Kuchen spritzen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Mit selbst hergestellten Motiven aus Dr. Oetker Glasur Weiße Schoko-Geschmack verzieren.